



Palline al Sesamo

Susamlı Toplar



1 pacco di burro o margarina
2 uova
1,5 bicchieri di zucchero semolato
1 bicchiere amido di mais
6 bicchieri di farina
1 bustina di vaniglia
1 bicchiere di sesamo
1 pizzico di sale

- # Primamente il sesamo si arrosisce nella padella finchè cambia il colore poi si lascia a freddare.
- # Poi in una ciotola profonda si mettono burro morbido, zucchero semolato, zucchero ed uova poi si miscelano bene con miscelatore.
- # Poi alla sopra si aggiungono amido di mais, vaniglia e sale. Nel momento d'impastamento si aggiunge la farina finchè impasto diventa omogeneo.
- # Poi si aggiunge sesamo e rimpasta bene.
- # Prima di figurarsi i biscotti , il forno si regola a 200 gradi.
- # Si prendono i pezzi grandezza di noce dall'impasto si rotolano e poi si filano nel vassoio con distanza.
- # Poi il vassoio si mette nel forno e si cucina finchè i biscotti diventano viole e si servirsi dopoaver freddati.

Nota: Amido serve per essere croccante dei biscotti.